



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KİRAZ SARMA

100 gram kiraz yaprağı ya da asma yaprağı
1 ay bardağı pirinç
2 soğan
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
Yarım demet nane
5 orba kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak
1 orba kaşığı şeker
Yenibahar, tarçın

Rendelenmiş soğanları 2 dakika zeytinyağında kavurup üzerine pirinçleri ekleyin. Bir süre daha kavurduktan sonra az miktarda su ekleyin, 10 dakika pişirin ve ocaktan alın. İçine baharatlar ve doğranmış yeşillikleri ekleyip karıştırın. Şekerini ve ezilmiş sarımsağını da katıp iç malzemeyi tamamlayın. Haşlanmış kiraz yapraklarını yaprak sarması gibi iç malzeme ile doldurup sarın. Tencereye dizdiğiniz sarmaların üzerine az miktarda su döküp kapağı kapalı olarak 20 dakika pişirin. Limon sıkıp ikram ederseniz daha da lezzetli oluyor.



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 08.07.2014